

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 7 月 14 日 (14.07.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/063025 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A21D 2/26, 2/18, 13/08, A23G 3/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/015844

(22) 国際出願日: 2004 年 10 月 26 日 (26.10.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願 2003-430198  
2003 年 12 月 25 日 (25.12.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJIOIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 越智 勇生 (OCHI, Isao) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台 4 丁目 3 番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING SOYBEAN PROTEIN-CONTAINING WHEAT DOUGH

(54) 発明の名称: 大豆たん白含有小麦粉生地製造法

(57) Abstract: It is intended to provide a process for producing a soybean protein-containing wheat dough, i.e., a dough with the use of soybean protein which is scarcely affected by the strong moisture absorptivity of soybean, shows little change in dough hardness with the passage of time and has excellent handling properties. Namely, a process for producing a wheat dough characterized by comprising adding soybean protein as a plastic mixture with a sugar having been preliminarily prepared. In the case where the plastic mixture comprises soybean protein with a liquid sugar, the content of soybean protein in the plastic mixture is from 12 to 38% by weight in terms of solid soybean protein and the moisture activity of the liquid sugar to be employed in the plastic mixture is 0.95 or less. A process for producing a wheat product characterized by comprising heating the above wheat dough is also provided.

[続葉有]

WO 2005/063025 A1



---

(57) 要約:

本発明は、大豆たん白が使用された生地においても、大豆たん白の有する強い吸水性の影響を受け難く、生地の固さの経時的な変化が少なく作業性のよい、大豆たん白含有小麦粉生地の製造法を提供することを目的としている。

本発明は、大豆たん白を予め液状の糖と混合した可塑物として添加することを特徴とする小麦粉生地の製造法である。また、上記可塑物が大豆たん白と液状の糖との可塑物である場合において、可塑物中の大豆たん白が大豆たん白質量で無水の固形物換算量として、12～38重量%であり、また、上記可塑物に用いる液状の糖の水分活性値は0.95以下である。さらに、本発明は、上記小麦粉生地を加熱することを特徴とする小麦粉製品の製造法である。